

Tajin susu (*whey*) bubuk

PENDAHULUAN

Rancangan SNI Tajin Susu (Whey) Eubuk merupakan Standar Nasional yang bertujuan untuk :

- melindungi konsumen dan produsen
- mendukung perkembangan industri
- menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No.04/M/NS/10/1989 tentang Pengawasan Makanan

Standar ini dibahas pada rapat teknis, rapat prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus pada tanggal 30 November 1995 di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut wakil dari produsen, Balai Penguji dan instansi terkait lainnya.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan Jilid I, edisi III, Departemen Kesehatan RI, 1993-1994.
2. SNI 19-0428-1989A, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.
3. SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman.
4. SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemar Logam.
5. SNI 19-2897-1992, Cara Uji Cemar Mikroba.

DAFTAR ISI

PENDAHULUAN	(i)
DAFTAR ISI	(ii)
1. RUANG LINGKUP	
2. DEFINISI	
3. ISTILAH	
4. SYARAT MUTU	
5. CARA PENGAMBILAN CONTOH	
6. CARA UJI	
6.1. KEADAAN	
6.2. LAKTOSA (ANHIDRAT)	
6.3. PROTEIN	
6.4. LEMAK	
6.5. KADAR AIR	
6.6. ABU	
6.7. CEMARAN LOGAM	
6.8. CEMARAN MIKROBA	
7. SYARAT PENANDAAN	
8. CARA PENGEMASAN	

TAJIN SUSU (WHEY) BUBUK

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, istilah, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. DEFINISI

Tajin susu (whey) bubuk adalah produk yang diperoleh dengan cara pengeringan (semprot atau drum) tajin susu (whey) atau tajin susu asam (whey asam) yang sebagian besar lemak susunya telah dipisahkan, tetapi standar ini tidak berlaku untuk bubuk yang diolah dari tajin susu (whey) yang dinetralisasi atau didemineralisasi dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3. ISTILAH

- 3.1. Tajin susu (whey) adalah cairan yang dipisahkan dari dadih susu setelah koagulasi susu, krim, susu skim atau mentega susu pada pembuatan keju, kasein atau produk serupa terutama dengan enzim tipe rennet.
- 3.2. Tajin susu asam (whey asam) adalah produk yang diperoleh setelah koagulasi susu, krim, susu skim atau mentega susu terutama dengan asam dari tipe yang digunakan untuk pembuatan kasein asam atau keju segar.

4. SYARAT MUTU

NO.	KRITERIA UJI	SATUAN	PERSYARATAN
1.	Keadaan		
1.1.	Warna	-	normal
1.2.	Bau	-	normal
1.3.	Rasa	-	normal
2.	Protein (Nitrogen Total x 6,38)	% b/b % b/b	min. 11,0 (Tajin susu bubuk) min. 10,0 (Tajin susu asam bubuk)
3.	Laktosa (anhidrat)	% b/b % b/b	min. 61,0 (Tajin susu bubuk) min. 61,0 (Tajin susu asam bubuk)
4.	Lemak	% b/b % b/b	maks. 2,0 (Tajin susu bubuk) maks. 2,0 (Tajin susu asam bubuk)

NO.	KRITERIA UJI	SATUAN	PERSYARATAN
5.	Kadar air	% b/b % b/b	maks. 5,0 (Tajin susu bubuk) maks. 4,5 (Tajin susu asam bubuk)
6.	pH (dalam larutan 10 %)	-	> 5,1 (Tajin susu bubuk) < 5,1 (Tajin susu asam bubuk)
7.	Abu	% b/b % b/b	maks. 9,5 (Tajin susu bubuk) maks.15,0 (Tajin susu asam bubuk)
8.	Cemaran logam		
9.1.	Tembaga	mg/kg	maks. 5,0
9.2.	Timbal	mg/kg	maks. 1,0
9.3.	Besi	mg/kg	maks. 20,0 (Bubuk semprot kering)
		mg/kg	maks. 50,0 (Bubuk giling kering)
9.	Cemaran mikroba		
9.1	APM Coliform	koloni/gram	10
9.2.	E. coli	MPN/gram	negatif
9.3.	Salmonella		negatif

5. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989 A, Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.

6. CARA UJI

6.1. Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 1.2.

6.2. Laktosa (anhidrat)

Cara uji laktosa sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 10.

6.3. Protein (Nitrogen Total x 6,38)

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 7.1.

6.4. Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 8.2.

6.5. Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 5.1.

6.6. Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara Uji Makanan dan Minuman butir 6.1.

6.7. Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara Uji Cemarkan Logam.

6.8. Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara Uji Cemarkan Mikroba.

7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia No.23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.

8. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id